

SECONDI PIATTI

## Filetto al pepe verde



Il filetto al pepe verde è uno di quei piatti che riporta la mente subito agli anni '80. Molto buono, saporito, cremoso e semplice da fare non ha mai perso il suo fascino ed è sempre molto gradito a tavola. Farlo è davvero semplice, basta procurarsi dal macellaio un buon pezzo di carne adatto a questa preparazione e il gioco è fatto!

La panna crea una crema gustosa, il pepe verde gli dà un tocco particolare e la carne si scioglierà letteralmente in bocca.

Il filetto al pepe verde è un secondo piatto di carne delizioso ma molto semplice da fare, perfetto da portare a tavola anche in occasioni speciali. La nostra versione è infallibile.

Provate questa ricetta e se amate questo genere di piatti ecco per voi altre ricette con il filetto.

[filetto al porcino](#)

[filetto allo speck](#)

## INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO 4 da - 150 gr

PEPE VERDE 2 cucchiaini da tavola

BRANDY 50 ml

PANNA 100 ml

BURRO 50 gr

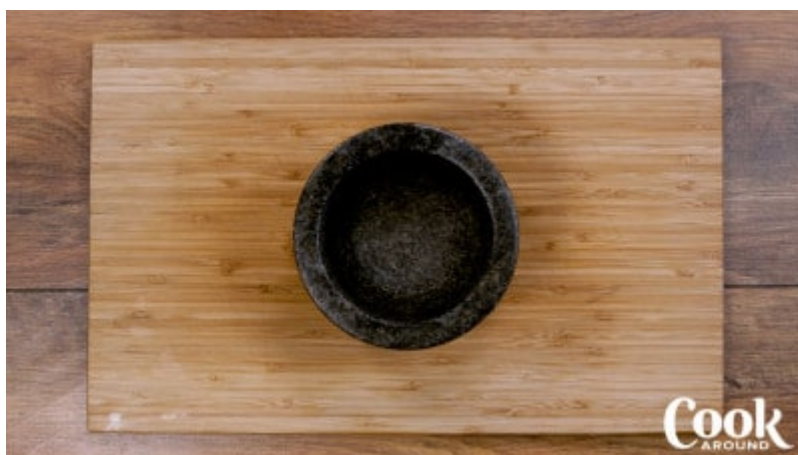
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

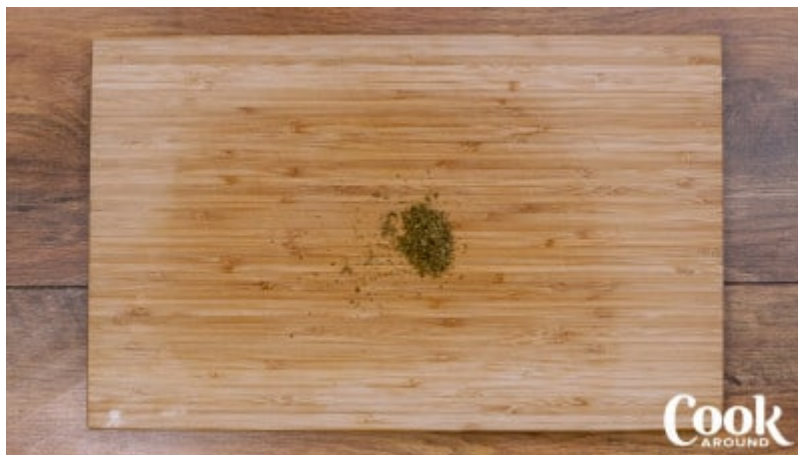
SALE

## PREPARAZIONE

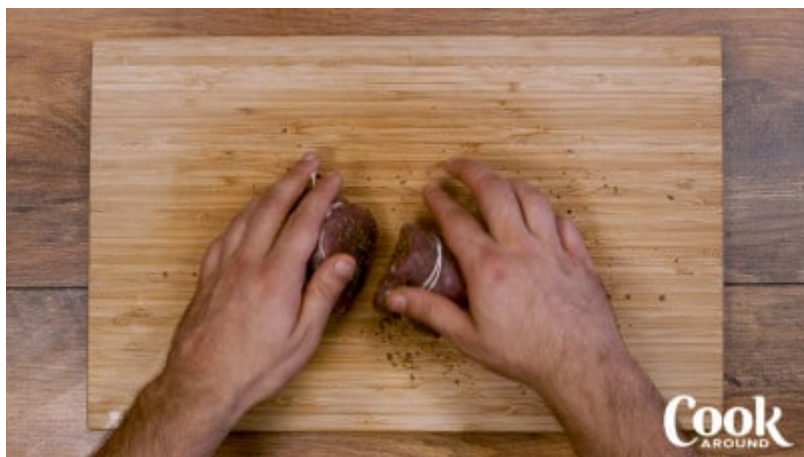
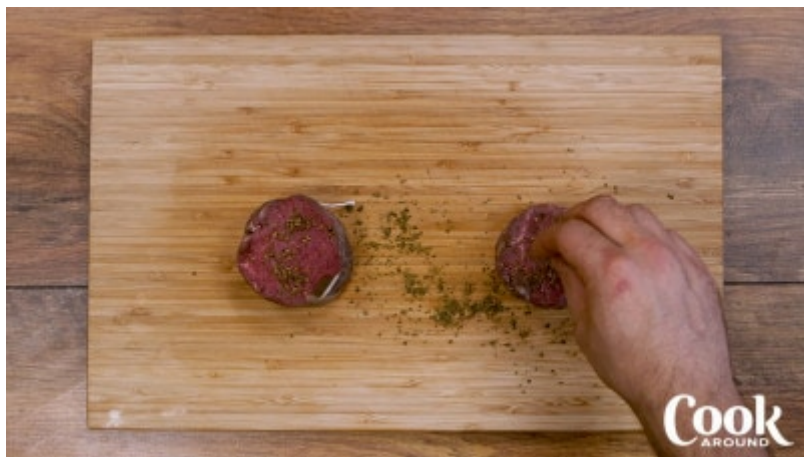
- 1 Prendete i filetti e legateli con dello spago da cucina per tenerli in forma durante la cottura.

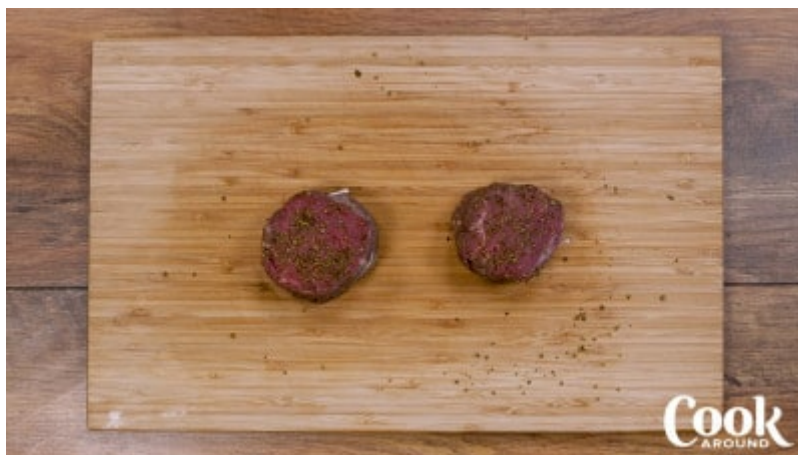
Pestate poi nel mortaio i grani di pepe.





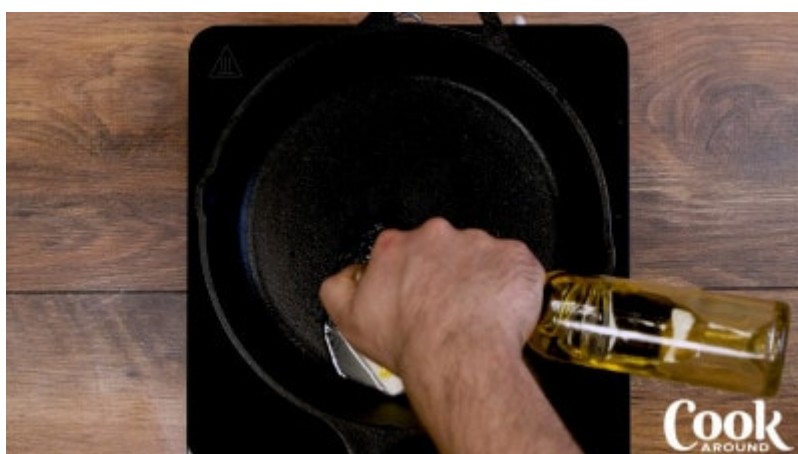
**2** Comprimete il pepe macinato su entrambi i lati di ciascun filetto.





- 3** In una padella sciogliete il burro con un goccio di olio, unite i filetti e rosolate vivacemente per 1 minuto su ogni lato, il tempo varia in base al tipo di cottura della carne che preferite, salate leggermente la carne.

Aggiungete il brandy e fatelo sfumare. Rimuovete i filetti dal fuoco e lasciateli riposare.









4 Nel frattempo unite il pepe e la panna in padella e lasciate addensare leggermente a fuoco moderato.

Servite i filetti nappati con la salsa al pepe verde.







5 XXX



